## DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: NUTRICIÓN APLICADA

Código: 102241

Plan de estudios: GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Curso: 4

Denominación del módulo al que pertenece: NUTRICIÓN Y SALUD

Materia: NUTRICIÓN HUMANA

Carácter: OBLIGATORIA

Duración: PRIMER CUATRIMESTRE

Créditos ECTS: 6.0

Horas de trabajo presencial: 60

Horas de trabajo no presencial: 90

Plataforma virtual: moodle

#### DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: MORENO ROJAS, RAFAEL (Coordinador)

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: rafael.moreno@uco.es Teléfono: 957212001

URL web: https://rafaelmorenorojas.es/

Nombre: CÁCERES JIMÉNEZ, SALUD MARÍA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: t52cajis@uco.es Teléfono: 957212000

Nombre: CÁMARA MARTOS, FERNANDO

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: bt2camaf@uco.es Teléfono: 957212026

## REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

#### Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

#### Recomendaciones

De manera general, se recomienda que el estudiante tenga conocimientos correspondientes a las asignaturas correspondientes a este módulo: Salud Pública y Fundamentos de Nutrición



www.uco.es facebook.com/universidadcordoba @univcordoba INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

### **COMPETENCIAS**

CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto
	especializado como no especializado.
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para
	emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
CE12	Conocer y establecer pautas nutricionales y diseñar alimentos para favorecer un consumo y una
	alimentación saludable.
CT1	Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar.
CT12	Capacidad de gestión de la información.
CT13	Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones.
CT3	Capacidad de trabajar en equipo.
CT4	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
CT5	Capacidad de tomar decisiones.
CT7	Capacidad de análisis y síntesis.
CT8	Desarrollar un razonamiento crítico.
CT9	Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
CU2	Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC.

## **OBJETIVOS**

#### Conocimientos

Características nutricionales de los grupos de alimentos y de forma individual  $\,$ 

Efecto del procesado sobre el valor nutritivo

Principales tablas de composición y bases de datos

Requerimientos y recomendaciones nutricionales en las diferentes etapas de la vida

Fundamentos de las guías nutricionales

Valoración nutricional

Aplicación de bases de datos y recomendaciones a la práctica dietética

#### Habilidades

Interpretar correctamente al iconografía nutricional referente a grupos de alimentos y recomendaciones

Estimar las mermas nutricionales en el procesado de alimentos tipo

Utilizar las bases de datos y las tablas de composición

Preparar una estrategia de elaboración de una guía nutricional para un colectivo concreto

Estimar el estado nutricional individual

Diseño y aplicación de encuestas alimentarias. Diario dietético

Manejo de software de aplicación en Dietética y Nutrición.



www.uco.es facebook.com/universidadcordoba @univcordoba INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

#### **CONTENIDOS**

#### 1. Contenidos teóricos

TEMA 1. Los alimentos

Concepto. Valor de los alimentos. Clasificación de los alimentos. Estudio pormenorizado de cada grupo de alimentos.

TEMA 2. Procesado de los alimentos

Clasificación del procesado. Influencia sobrela digestibilidad. Influenciasobre distintos nutrientes.

TEMA 3. Tablas de composición de alimentos

Principales tablas de composición utilizadas. Uso de las tablas de composición. Bases de datos de composición de alimentos

TEMA 4. Necesidades nutricionales. Recomendaciones.

Requerimientos y recomendaciones. Tablas de recomendaciones nutricionales. Recomendaciones de nutrientes concretos. Guías alimentarias.

TEMA 5. Valoración del estado nutritivo de individuos.

Dietética individual y colectiva. Estudio dietético individual. Historial. Valoración de la composición corporal.

TEMA 6. Valoración del estado nutritivo de colectividades. Encuesta alimentaria

Propósito de estudio y planificación. Tipos de encuestas alimentarias. Formas de administrar las encuestas.

Criterios de selección del método de encuesta alimentaria.

TEMA 7. Valoración de recetas en base a una dieta equilibrada.

Dieta para individuos sanos. Características, distribución a lo largo del día. Elaboración de platos y recetas.

### 2. Contenidos prácticos

- Práctica 1.- Manejo de bases de datos nutricionales. Compilación
- Práctica 2.- Bases de datos internacionales. Búsqueda y uso.
- Práctica 3.- Autoevaluación de la alimentación mediante diario dietético.
- Práctica 4.- Encuesta dietética: Planificación, diseño, pilotaje, ejecución e interpretación.
- Práctica 5.- Uso de técnicas antropométricas.

## OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Hambre cero
Salud y bienestar
Educación de calidad
Reducción de las desigualdades
Producción y consumo responsables
Vida de ecosistemas terrestres

## METODOLOGÍA

#### Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Se le facilitará a los alumnos los materiales usados en clase como apoyo audiovisual a la exposición de las clases magistrales. Se hará al finalizar cada tema, con objeto de que se preste una mayor atención a lo expuesto e incitar la búsqueda de información.

Se pondrá a disposición todo el material complementario que se considere que el alumno pueda requerir.

No obstante, la filosofía docente de la asignatura es el fomento de la búsqueda de información autónoma por parte



www.uco.es facebook.com/universidadcordoba @univcordoba INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

del alumno.

# Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

En cuanto a los alumnos a tiempo parcial se considerarán sus casos particulares individualmente, para adaptarlos en la mayor medida posible a la metodología indicada, de forma que se propicie la adquisición de las competencias programadas.

En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales, se seguirán las directrices aportadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO

#### **Actividades presenciales**

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de evaluación	2	-	2
Exposición grupal	10	-	10
Lección magistral	12	-	12
Prácticas externas	-	20	20
Trabajos en grupo (cooperativo)	-	16	16
Total horas:	24	36	60

#### Actividades no presenciales

Actividad	Total	
Búsqueda de información	5	
Consultas bibliográficas	5	
Estudio	60	
Problemas	10	
Trabajo de grupo	10	
Total horas:	90	

## MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Ejercicios y problemas Presentaciones PowerPoint - *moodle* 

#### **Aclaraciones**

Se verán en clase



www.uco.es facebook.com/universidadcordoba @univcordoba INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

# **EVALUACIÓN**

Competencias	Exámenes	Informes/memorias de prácticas	Proyecto
CB4			X
CB5	X	X	X
CE12	X	X	X
CT1	X	X	X
CT12		X	X
CT13		X	X
СТ3			X
CT4		X	X
CT5		X	X
CT7		X	X
CT8		X	X
СТ9			X
CU2		X	X
Total (100%) Nota mínima (*)	50% 4	25% 4	25% 4

(\*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.



www.uco.es facebook.com/universidadcordoba @univcordoba INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

#### Valora la asistencia en la calificación final:

No

#### Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Los porcentajes indicados, son orientativos y pueden variar en función de los trabajos y proyectos que se desarrollen durante el curso, de la complejidad de los mismos, o las dificultades imprevistas que se presenten en su desarrollo.

Las califaciones tendrán validez durante el curso académico en que se obtienen

# Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

La asignatura tiene desarrollados recursos para alumnado a tiempo parcial. En cualquier caso, se tratará de ajustar los sistemas de evaluación a los alumnos a tiempo parcial, sin crear agravios comparativos.

En caso de necesidades educativas especiales, se estudiarán individualizadamente y se tratará de facilitar aquellos aspectos afectados por dichas necesidades en la medida que sea posible.

# Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Las evaluaciones parciales solo tendrán validez durante el curso académico en que se obtienen. Se estudiarán los casos de convocatoria extraordinaria y por finalización de estudios.

### Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Las puntuaciones mas altas entre los alumnos que han obtenido el SOBRESALIENTE.

#### BIBLIOGRAFIA

#### 1. Bibliografía básica

Food composition and nutrition tables. Souci S.W. Fachmann W., Kraut H. (1994).

Mccance and widdowson's McCance and widdowson's The composition of food. Holland B., Welch A.A., Unwin I.D., Buss D. H.(1993).

Répertoire général des aliments..Feinberg M., Favier J.C., Ireland-ripert J.(1991)

Tabla de composición de alimentos españoles...Mataix V. j., Mañas A. M., LLopis G., Martinez E.(1993)

Recommended dietary allowances..HavelR. J., Chairman (1989)

Dietary reference intakes applications in dietary planningWashington, D.C.: National Academies Press, 2003.

Nutrición comunitaria. Santander : Universidad de Cantabria, 2002

Larousse de la dietética y la nutrición. Barcelona : Larousse, 2001

Nutrición comunitaria. Aranceta Bartrina, Javier. Barcelona [etc.]: Masson, 2001

Nutrición y dietética para tecnólogos de alimentos. Moreno Rojas, Rafael. Madrid : Ediciones Díaz de Santos, 2000.

Alimentos que consumimos : guía definitiva sobre lo bueno y lo malo de los productos alimentarios. Wills, Judith. Barcelona : Leopoldo Blume, 2000

Ángel Gil. Tratado de nutrición. Madrid : Díaz de Santos, 2017

Datos de composición de alimentos. Obtención gestión y utilización. H. Greenfield and D.A.T. Southgate. Roma, 2003

#### 2. Bibliografía complementaria

Se indicará en su momento en función de las oportunidades, o necesidades de complementar la bibliografía principal que puedan tener los alumnos en general, o algunos alumnos específicamente.



www.uco.es facebook.com/universidadcordoba @univcordoba INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

## CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...

Organización de salidas

Realización de actividades

Trabajos válidos para varias asignaturas

## **CRONOGRAMA**

Periodo	Actividades de evaluación	Exposición grupal	Lección magistral	Prácticas externas	Trabajos en grupo (cooperativo)
1ª Quincena	0,0	0,0	2,0	2,0	2,0
2ª Quincena	0,0	0,0	2,0	2,0	2,0
3ª Quincena	0,0	0,0	2,0	2,0	2,0
4ª Quincena	0,0	0,0	2,0	8,0	2,0
5ª Quincena	0,0	0,0	2,0	2,0	4,0
6ª Quincena	0,0	2,0	2,0	2,0	2,0
7ª Quincena	2,0	8,0	0,0	2,0	2,0
Total horas:	2,0	10,0	12,0	20,0	16,0

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.



www.uco.es facebook.com/universidadcordoba @univcordoba INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA